

MENÜ mit WEINBEGLEITUNG

DONNERSTAG 9. 3. 2023

Auftakt des Genuss Ski Dine in der AreitLounge
Aperitiv: Grüner Veltliner Sekt Brut - Taubenschuss



Bergkräuter-Aufstrich/BIO Bauernbutter/Gewürzbrot/Alpenciabatta
hausgemachter Speck essbare Steine mit Pilzfülle
Wilde Wilde White 2022 – K+K Kirnbauer
Gelber Muskateller Kalk & Kindel 2021 - Taubenschuss



Leoganger Lachsforelle leicht gebeizt
Erdnuss/Chili/Gurke
Blaufränkisch gleichgepresst 2022 – Strass
Grüner Veltliner Weinviertel DAC
Reserve Ried Tenn 2019 - Taubenschuss



Cremesuppe von der BIO-Pastinake mit Pistazie
Weißburgunder Ried Weißer Berg 2021 – Taubenschuss
Weißburgunder 2022 - Strass



„Risotto alla Carbonara“
Speck vom BIO-Rinderherz/BIO-Eigelb
Blaufränkisch GOLD Reserve 2020 – K+K Kirnbauer
Cuvée Epos 2019 - Strass



„Rinderrücken-BIO“
gebrannter Lauch/Purple Haze/Alpen Dim Sum BIO-Erdäpfel
Das Phantom 2020 aus der Methusalem – K+K Kirnbauer
Blaufränkisch Hochäcker Reserve 2018 - Strass



Passionsfrucht/Thymian/weiße Schokolade
Spätlese „Royal Selection“ 2020 – K+K Kirnbauer



Zum Abschluß: „Salzburger Nockerl“ Praline
mit einem Espresso - der Firma Segafredo

